



BON APPÉTIT !!

MENUS COLLEGE DE ST THEGONNEC SEMAINE DU 26 AU 30 MARS 2018



Plat végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Chou à l'alsacienne ©	Salade complète	Velouté de légumes AB à la vache qui rit	Salade AB aux dés de fromage ©
Salade Marco Polo	Betteraves et maïs	Persillade de pommes de terre	Salade finlandaise	Cœur de palmier et maïs
Carottes râpées aux raisins	Croissillon Dubarry	Céleri et maïs	Friand viande ©	Saucisson sec ©
Nugget's de blé	Rôti de dinde au romarin	Croque Monsieur ©	Boulettes de bœuf et dosette de ketchup	Filet de poisson meunière
Haricots beurre	Flageolets	Chiffonnade de salade verte*	Pommes noisettes	Printanière de légumes
Pommes vapeur	Carottes rissolées	-	Duo de courgettes à l'ail	Riz pilaf
St Paulin	Emmental	Tomme noire	Brie	Petit cotentin
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré	Yaourt sucré
Maestro chocolat	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Petit suisse	Yaourt à la pulpe de fruits
Ananas au sirop	Compote pomme framboises	Entremets praliné	Compote pomme-coings	Éclair au chocolat
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

* Plat complet

** Sans sauce

© Plat contenant du porc

Pour des raisons d'approvisionnement, OCÉANE DE RESTAURATION se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.